

INNOVATIVE CUISINE
with Korean Essence



About Chef

한국에서 태어나 콜로라도 주 아스펜에서 자란 백승욱 셰프 (Chef Akira Back)는 그의 요리안에서 무한한 모험심과 창의력을 보여줍니다.

전직 프로 스노우 보더로 미쉐린 스타를 수상한 셰프는 세계 곳곳에 강력한 파트너십을 구축하여, 혁신적인 개척과 글로벌 브랜드를 창출하면서 그의 모험을 성공적인 사업으로 이끌었습니다.

백승욱 셰프는 점차 도전의 영역을 넓혀 자신만의 새로운 스타일의 레스토랑과 그 만의 요리 세계를 퍼뜨리기 시작합니다. 뉴델리 (2015), 서울 (2016), 자카르타 (2016), 싱가포르 (2016), 토론토 (2017), 방콕 (2017), 하노이 (2018), 두바이 (2019), 달라스 (2019), 샌프란시스코 (2019), 샌디에고 (2019), 베버리 힐 (2019), 발리 (2019), 서울 (2019),

D O S O

Lunch A

식전 한입
오늘의 재료

육회
한우, 노른자

콩
호두, 브리오슈

보쌈
도토리 먹인 이베리코, 엔다이브 김치

또는

음성 한우
등심++, 송로버섯 소금
+30,000원

매생이밥
계절 회, 유자 초장

배
아이스크림, 소르벳

또는

옥수수
튀일, 아이스크림

55,000원
부가세 10% 포함

D O S O

Lunch B

식전 한입
오늘의 재료

육회
한우, 노른자

피자
수박, 잣

콩
호두, 브리오슈

생선
계절 생선

또는

의령 메추리
홈메이드 콤포차, 목이버섯

보쌈
도토리 먹인 이베리코, 엔다이브 김치

또는

음성 한우
등심++, 송로버섯 소금
+30,000원

매생이밥
계절 회, 유자 초장

배
아이스크림, 소르벳

또는

옥수수
튀일, 아이스크림

75,000원
부가세 10% 포함

D O S A

Dinner A

식전 한입

오늘의 재료

육회

한우, 노른자

피자

수박, 잣

콩

호두, 브리오슈

통영 돌문어

노리 버터, 감자 크로켓

생선

계절 생선

또는

의령 메추리

홈메이드 콤포차, 목이버섯

보쌈

도토리 먹인 이베리코, 엔다이브 김치

또는

음성 한우

등심++, 송로버섯 소금

+30,000원

매생이밥

계절 회, 유자 초장

배

아이스크림, 소르벳

또는

옥수수

튀일, 아이스크림

120,000원

부가세 10% 포함

D O S A

Dinner B

식전 한입

오늘의 재료

육회

한우, 노른자

피자

수박, 잣

콩

호두, 브리오슈

짬뽕만두

새우, 찌꺼미

통영 돌문어

노리 버터, 감자 크로켓

생선

계절 생선

의령 메추리

홈메이드 콤부차, 목이버섯

보쌈

도토리 먹인 이베리코, 엔다이브 김치

또는

매생이밥

계절 회, 유자 초장

음성 한우

등심++, 송로버섯 소금

+30,000원

배

아이스크림, 소르벳

또는

옥수수

튀일, 아이스크림

145,000원

부가세 10% 포함

